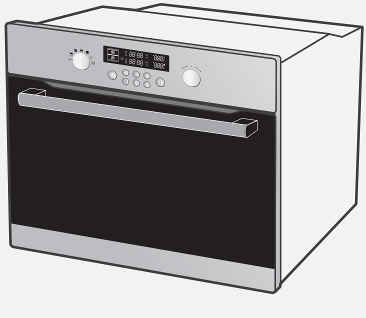
Installations- och bruksanvisning

# Inbyggnadsugn





## BT62TQBPST

Bruksanvisning

# *Innehåll*

SE

# *Använda bruksanvisningen*

*Tack till ditt val av en SAMSUNG inbyggnadsugn.*

*Denna bruksanvisning innehåller viktig information om säkerhet och instruktioner avsedda att vägleda dig vid användning och underhåll av denna apparat.*

*Ta god tid på dig att läsa denna bruksanvisning innan du använder ugnen och behåll denna bok för framtida referens.*

*Följande symboler används i texten i denna bruksanvisning.*

**Viktigt** **OBS!**

# *Säkerhetsanvisningar*

*Installationen av denna ugn måste utföras av en behörig elektriker. Installatören ansvarar för anslutning av apparaten till strömförsörjningen med beaktande av tillämpliga säkerhetsr ekommendationer.*

## *Elektrisk säkerhet*

Om ugnen har skadats under transport, får den inte anslutas.

- Denna apparat får endast anslutas till strömförsörjningen av en **särskilt behörig elektriker**.
- Vid fel eller skada på apparaten, skall du inte försöka använda den.
- **Reparationer** får endast utföras av en**behörig elektriker**. En felaktigt utförd reparation kan leda till allvarliga skador för dig och andra. Om din ugn behöver repareras, kontakta SAMSUNG servicecenter eller din återförsäljare.
- Om nätsladden är defekt skall den bytas ut mot en specialsladd eller en enhet som är tillgänglig hos tillverkaren eller en auktoriserad servicetekniker.
- Elektriska ledningar och kablar får inte komma i kontakt med ugnen.
- Ugnen skall anslutas till strömförsörjningen med en godkänd kretsbrytare eller säkring. Använd aldrig grenuttag eller förlängningssladdar.
- Märkplåten är placerad till höger om luckan.
- Apparatens strömförsörjning skall kopplas från vid reparation eller rengöring.
- Var försiktig vid anslutning av elektrisk utrustning till uttag i närheten av ugnen.
- Den här enheten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller psykisk funktion, eller för personer som saknar erfarenheter och kunskaper gällande användning av enheten.

*VARNING*

Delar som är lättåtkomliga kan bli heta under användning. Barn ska hållas på avstånd så att de inte bränner sig.

*VARNING*

Utrustningen skall kopplas från strömförsörjningen vid utbyte av lampa för att undvika risk för elektrisk stöt. Vid användning av ugnen blir de inre ytorna mycket heta.

# *Säkerhetsanvisningar (fortsättning)*

SE

## *Säkerhet under användning*

- Denna ugn är endast avsedd för tillagning av mat för hushållsanvändning.
- Under användning blir ugnens inre ytor tillräckligt heta för att orsaka brännskador. Rör inte vid värmeelementen eller ugnens inre ytor förrän de svalnat.
- Förvara aldrig antändbara material i ugnen.
- Ugnens ytor blir heta när apparaten används vid hög temperatur under en längre tid.
- Vid tillagning, var försiktig då du öppnar ugnsluckan, eftersom het luft och ånga snabbt strömmar ut.
- Vid tillagning av rätter som innehåller alkohol, kan alkoholen dunsta vid höga temperaturer och ångan kan fatta eld om den kommer i kontakt med ugnens heta delar.
- För din säkerhet skall du inte använda apparaten med ång- eller högtrycksapparater.
- Barn skall hållas på säkert avstånd när ugnen används.
- Frysta livsmedel, som t.ex. pizza, skall tillagas på grillgallret. Om bakplåten används, kan den deformeras p.g.a. de stora temperaturskillnaderna.
- Häll inte vatten i ugnens botten när den är het. Detta kan orsaka skada på den emaljerade ytan.
- Ugnsluckan skall vara stängd under tillagning.
- Var försiktig när du öppnar luckan i slutet av ångrengöringsproceduren; vattnet i botten är hett.
- Placera inte aluminiumfolie i botten av ugnen och placera inte bakplåtar eller formar på den. Aluminiumfolie blockerar värmen, vilket kan orsaka skador på den emaljerade ytan och därmed leda till dåliga tillagningsresultat.
- Fruktjuicer efterlämnar fläckar som kan vara omöjliga att få bort från ugnens emaljerade ytor. Vid tillagning av mycket mjuka kakor skall ett djupt kärl användas.
- Placera inte eldfasta lergods på den öppna ugnsluckan.
- Apparaten är inte avsedd att användas av små barn eller sjukliga personer utan övervakning av vuxen person som kontrollerar säker användning av apparaten.
- Håll uppsyn över barn så att de inte leker med apparaten.
- Eventuellt spill ska avlägsnas före den automatiska rengöringen och alla tillbehör måste tas ut under processen.
- Under den pyrolytiska rengöringen blir ytorna varmare än vanligt och barn ska hållas på avstånd.

# *Instruktioner för kassering*

*Kassera förpackningsmaterialet*

- Materialet som används vid förpackning av denna apparat är återvinningsbart.
- Avfallshantering av förpackningsmaterial skall göras i lämplig container på din lokala avfallshanteringsplats.

*Kassering av gamla apparater*

*VARNING*

Innan en gammal apparat kasseras ska den göras obrukbar så att den inte kan utgöra en fara.

**Gör detta genom att koppla bort apparaten från strömtillförseln och avlägsna nätsladden.**

För att skydda miljön är det viktigt att gammal utrustning kastas på rätt sätt.

- Apparaten får inte kastas som hushållsavfall.
- Information om insamlingstider och offentliga insamlingsplatser finns att få från kommunen eller det lokala sophanteringsföretaget.

# Montera ugnen

☛ Elektrisk installation av den här enheten måste utföras av en behörig elektriker.
Ugnen måste installeras i enlighet med medföljande anvisningar.
Avlägsna den skyddande vinylen från luckan efter installationen.
Avlägsna den skyddande tejpen från interiören på ugnen efter installation.

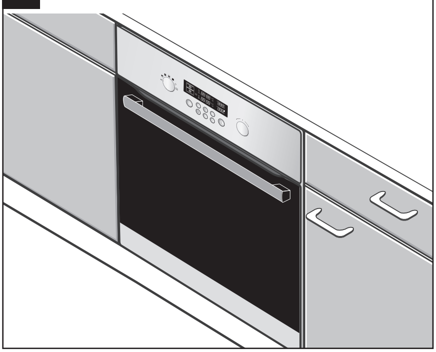
## Säkerhetsanvisningar för montören

- Installationen måste garantera skydd mot strömförande delar.
- Enheten som apparaten ska monteras i måste uppfylla stabilitetskraven i DIN 68930.

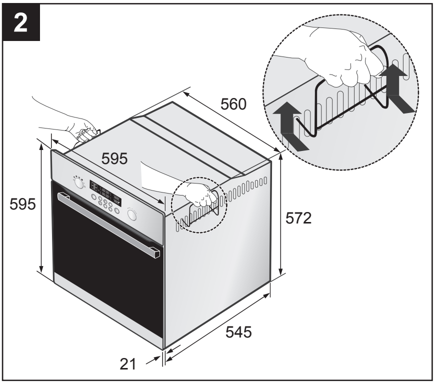
## Installation i ett lågt skåp

- Observera de minimiavstånd som krävs.
- Fäst ugnen på plats med skruvar på vardera sida av ugnen.

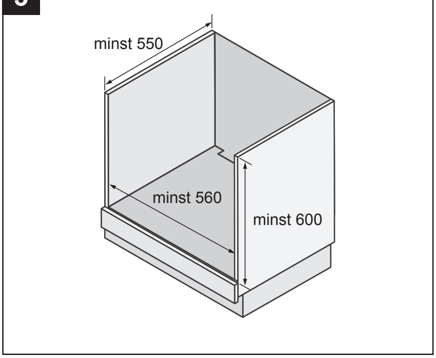
1



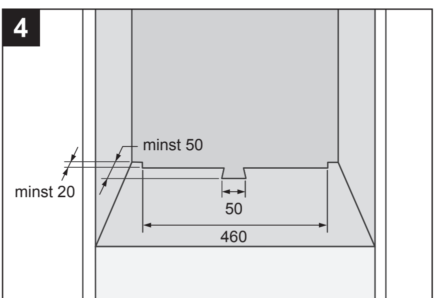
2




3



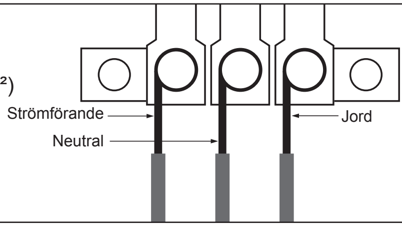

4



SE

5

Ansluta ugnen till strömtillförseln
(H05VV-F, H05RR-F, minst 1,5 m, 1,5~2,5 mm²)




## *Ansluta till strömförsörjningen*

Elektriska anslutningar skall utföras via den anslutningsplatta som sitter bak på apparaten av en elektriker som ser till att anslutning av apparaten utförts enligt gällande monteringsinstruktioner och lokala bestämmelser.

Där apparaten inte är ansluten till strömförsörjningen med en kontakt, skall en omnipolär anordning (med ett kontaktavstånd på minst 3 mm) monteras på anslutningens strömförsörjningssida för att uppfylla säkerhetskraven.

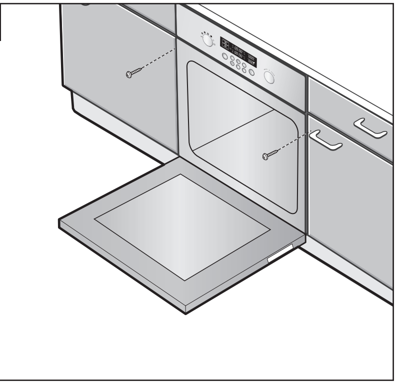
- När strömmen är ansluten, initieras ugnens elektronik; detta neutraliserar belysningen under ett par sekunder. Elkabeln (H05 RR-F eller H05 VV-F, minst 1,5 m, 1,5~2,5 mm²) måste vara tillräckligt lång för att kunna anslutas till den inbyggda ugnen om den står på golvet framför enheten.
  Öppna den bakre luckan på ugnens undersida (använd en plattbladig skruvmejsel) och skruva helt loss anslutningsskruven och kabelklämman före montering av ledningar i lämpliga terminaler.

Jordkabeln måste vara ansluten till (⏚) ugnens uttag.

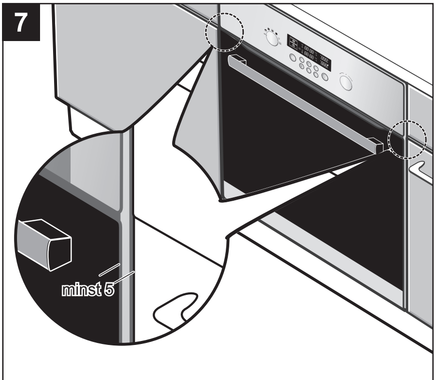
Om ugnen är ansluten till strömtillförseln med en kontakt, måste denna vara åtkomlig då ugnen är färdigmonterad.

Vi tar inget ansvar för olyckor som uppstår till följd av obefintlig eller felaktig jordning.

6



7



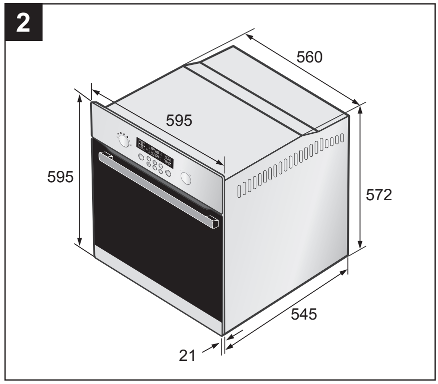
# Montera ugnen (fortsättning)

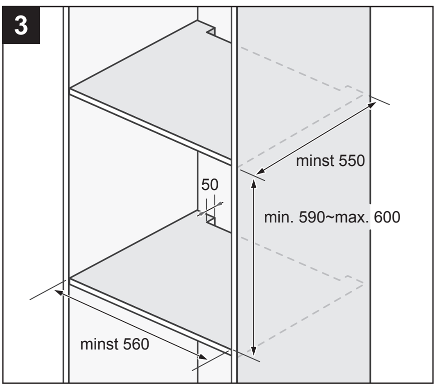
SE

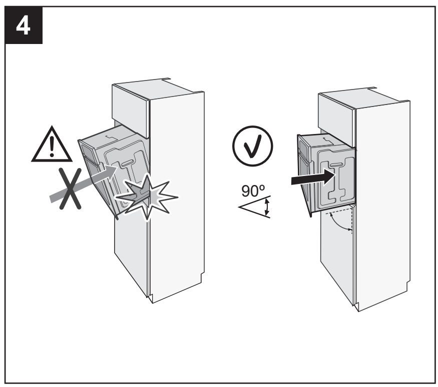
## *Installation i ett högt skåp*

- Observera de minimiavstånd som krävs.
- Ugnen skall skjutas in på plats vid korrekt justeringsvinkel.



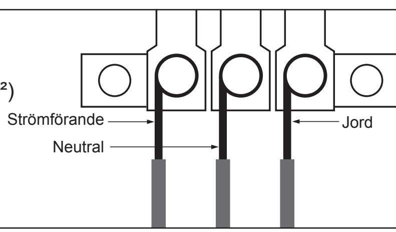



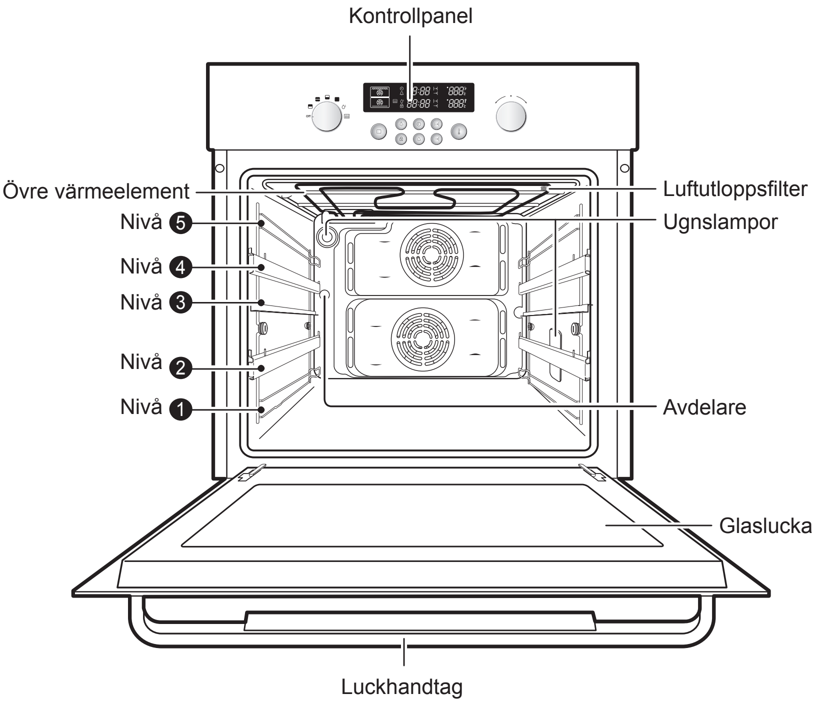

5

Ansluta ugnen till strömtillförseln
(H05VV-F, H05RR-F, minst 1,5 m, 1,5~2,5 mm²)



SE

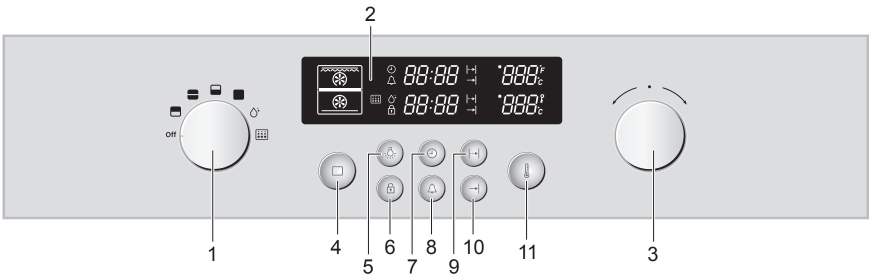
## Ugn




✉ Falsarnas nivåer är numrerade nedifrån och upp.
Nivåerna 4 och 5 används främst för gillfunktion.
Se de tillagningsguider som medföljer i den här manualen för att avgöra lämpliga falsnivåer för dina artiklar.

SE

## *Ugnskontroller*




1. Väljare för avdelare
2. Teckenfönster
3. Kontrollknapp för Tid / Temp
4. Ugnsknapp
5. Lampknapp
6. Barnlåsknapp
7. Klockknapp
8. Kökstimerknapp
9. Knapp för tillagningstid
10. Knapp för sluttid
11. Temperaturknapp

✉ **Vridknappen för avdelning** och **kontrollknappen för tid / temp** är pop - up knappar. Tryck in och vrid.

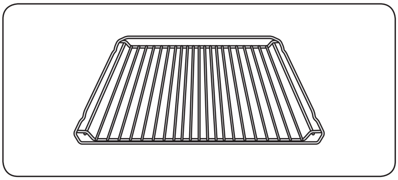
## *Specialfunktioner*

Ugnen är utrustad med följande specialfunktioner.

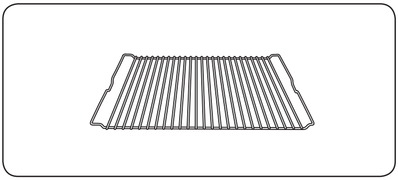
- Avdelarläge: När avdelaren förs in gör apparatens avdelningsfunktion att du kan laga mat i två separata delar, oberoende av varandra, vilket sparar energi och är praktiskt.
- Ångrengöring: Ugnens rengöringsfunktion använder ånga för att avlägsna fett och smuts, vilket rengör ugnens insida på ett säkert sätt.

## Tillbehör

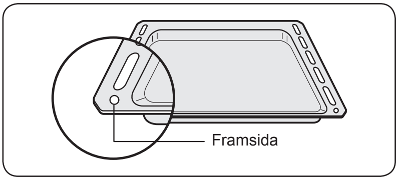
*Följande tillbehör medföljer din ugn.*



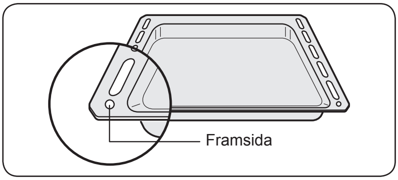
**1** **Grillgaller**, för behållare, kakformar, stek- och grillpannor.



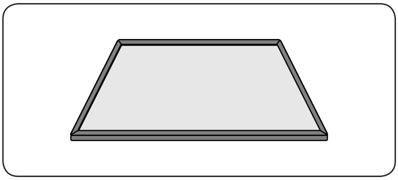
**2** **Galler**, för ugnsstekning.



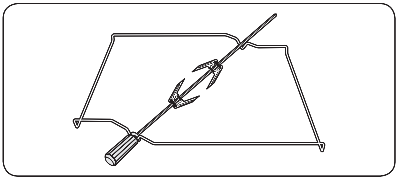

**3** **Bakplåt**, för mjuka kakor och småkakor.




**4** **Djup plåt**, för stekning eller uppsamling av köttspad eller fett.

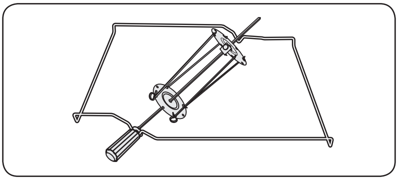


**5** **Avdelare**, för övre, undre och dubbelt läge. För in den på nivå 3. En brytare på ugnens insida avkänner avdelaren. För in avdelaren helt.



**6** **Grillspett** består av ett spett, 2 klor, ett löstagbart handtag och en vagga som passar in på den 3:e hyllan från botten räknat. Montera spetten i hålet på den bakre väggen inuti ugnen när grillspettet ska användas. Placera den djupa plåten på nivå 1 när grillspettet används.

SE



**7** Grill- och shaslikspett. (tillbehör)

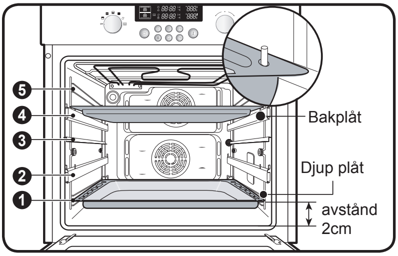
Användning:

- Placera den djupa plåten (utan ställ) på nivå 1 för att samla upp köttsafterna eller på ugnens botten om en stor köttbit tillagas.
- Skjut på en av gafflarna på spettet och skjut på köttstycket som ska tillagas.
- Förvälld potatis och andra grönsaker kan placeras runt kanterna i den djupa plåten så att de ugnsteks samtidigt.
- Placera vaggan på mitthyllan med den “v”-formade delen riktad framåt.
- Handtaget kan skruvas på den trubbiga änden, det gör det enklare att skjuta på köttstycket.
- Vila spettet i vaggan med den spetsiga änden riktad bakåt och skjut försiktigt in det tills spettets ände förs in i vridmekanismen på ugnens baksida. Spettets trubbiga ände måste vila på den “v”-formade delen. (Det finns två tungor på spettet som ska vara närmast ugnsluckan så att spettet inte glider framåt, tungorna håller även fast handtaget.)
- Skruva bort handtaget innan tillagningen påbörjas. Ta bort spettet från vaggan genom att skruva fast handtaget när tillagningen är klar.

*VARNING*

Alla tillbehör och olämpliga tillbehör för automatisk rengöring ska avlägsnas för pyrolytisk rengöring.

# Delar och funktioner (fortsättning)




Bakplåten, den djupa plåten och grillgallret skall infogas korrekt i sidskenorna. När du tar ut tillagad mat från ugnen, var försiktig med varma redskap och ytor.

Exempel Nivå 1: Nivå 4:
Djup plåt Bakplåt

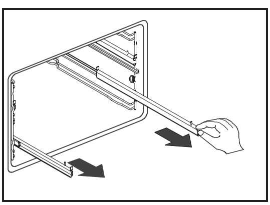
✉ När du använder den djupa plåten eller bakplåten för uppsamling av fett vid tillagning av mat, kontrollera att plåten är korrekt placerad i sidskenorna. Om dessa tillbehör kommer i kontakt med ugnens nedre yta, kan ytans emaljering skadas. Plåtar som placeras på nivå 1 skall placeras med ett mellanrum på minst 2 cm från ugnens nedre yta.

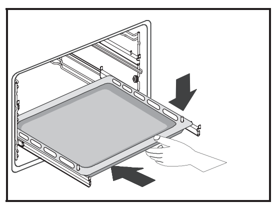
## Teleskopiska falsar

✉ Teleskopiska falsar och andra ugnstillbehör kan bli mycket varma! Använd grytlappar eller grythandskar, eller annat lämpligt skydd! De teleskopiska falsarna är placerade inuti ugnen till höger och vänster på tre olika nivåer.

- För att infoga tillbehören för du först ut de teleskopiska falsarna för en viss nivå.
- Placera galler eller plåt på falsarna och för tillbaka dem helt in i ugnen.

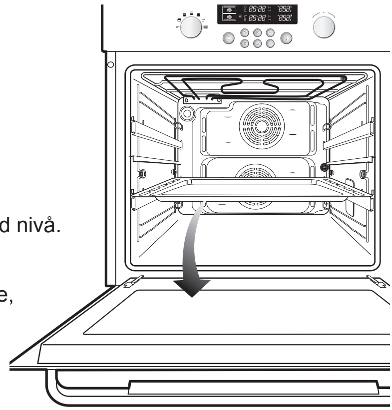
Stäng ugnsluckan först efter att du har fört in de teleskopis ka falsarna ordentligt i ugnen.





# Delar och funktioner (fortsättning)

## Använda tillbehör



**Avdelare, grillgaller, bakplåt och djup plåt**

***Placering av avdelaren***

För in avdelaren på nivå 3 i ugnen.

***Placering av grillgaller***

Infoga grillgallret på önskad nivå.

***Placering av bakplåt eller djup plåt***

Infoga bakplåten och/eller den djupa plåten på önskad nivå.

*VARNING*

Du måste föra in avdelaren när du ska använda undre, övre eller dubbelt läge.

## Säkerhetsbrytare

- Om ingen tillagningstid anges, kommer ugnen att stänga av sig själv efter de tidsperioder som anges nedan.

***Avstängningstider för olika temperaturinställningar***

| | |
|---|---|
| Under 105 °C | 16 timmar |
| Mellan 105 °C och 240 °C | 8 timmar |
| Mellan 245 °C och 300 °C | 4 timmar |

- Den elektriska strömkretsanordningen för denna ugn har ett termiskt avstängningssystem. Om ugnen hettas upp till onormalt höga temperaturer, kommer systemet att stänga av strömtillförseln till värmeelementen under en viss tid.

## Kylfläkt

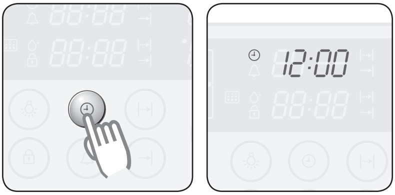
Vid tillagning är det normalt att varmluft frigörs via ventilationshålen på ugnens framsida.

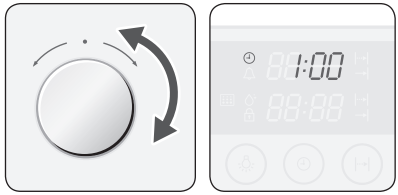
- Kylfläkten fortsätter att fungera även då ugnen stängts av. Den stängs av när den interna temperaturen har sjunkit till 60 °C eller efter 22 minuter.

SE

## Inställning av klocka

*När ugnen ansluts till strömförsörjningen för första gången tänds kontrollpanelen en kort stund. Efter 3 sekunder börjar en klockikon och 12:00 att blinka i teckenfönstret. Ugnen kan inte användas förrän klockan ställts in.*



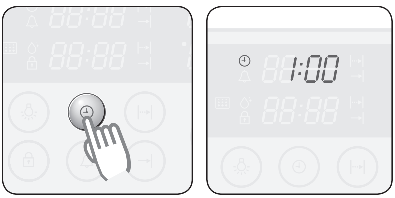



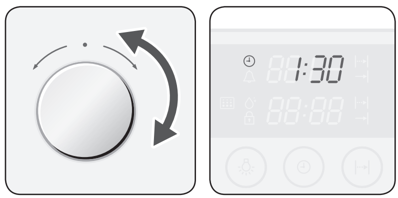

**1** Ugnen är obrukbar till dess att klockan ställts in. “ 🕘 ” och “12:00” blinkar i teckenfönstret när enheten ansluts till strömförsörjningen för första gången. Tryck på **Klockknappen**. Siffrorna “ 🕘 ” och “12: ” blinkar.

**2** Vrid **kontrollknappen tid / temp** för att ställa in timantal.

Exempel För att ställa in 1:30

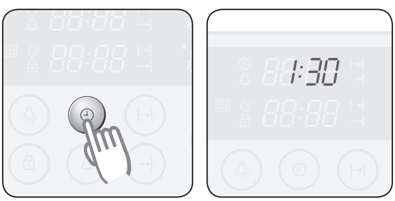
Vänta i cirka 10 sekunder. Klockan slutar blinka och visar inställd timme.




**3** Tryck på **Klockknappen**.
“ 🕘 ” och “ :00” blinkar.

**4** Vrid **kontrollknappen tid / temp** för att ställa in minutantal. “ 🕘 ” blinkar.




**5** Tryck på **Klockknappen** för att slutföra inställningen av klockan eller vänta i omkring 10 sekunder.
“ 🕘 ” döljs och “30” slutar blinka. Aktuell tid visas i teckenfönstret. Apparaten är nu klar att användas.

# Innan du börjar (fortsättning)

## Inledande rengöring

*Rengör ugnen noga innan du använder den för första gången.*

☛ Använd inte skarpa eller frätande rengöringsmaterial. Dessa kan skada ugnens yta. För ugnar med framsida i emalj, skall rengöringsmedel som finns i handeln användas.

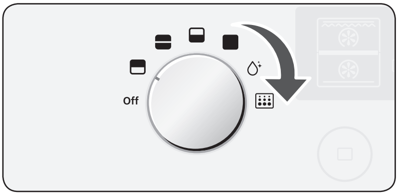
***Att rengöra ugnen***

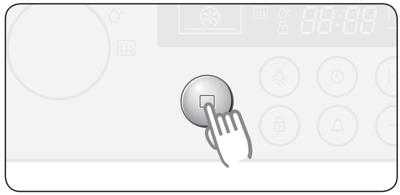
1. Öppna dörren. Ugnslampan slås på
2. Rengör alla ugnsbrickor, tillbehör och sidoskenor med varmt vatten eller diskmedel och torka torrt med en mjuk, ren trasa.
3. Rengör ugnens insida på samma sätt.
4. Torka av apparatens framsida med en fuktad trasa.

Kontrollera att klockan är korrekt inställd. Avlägsna tillbehören och använd ugnen vid en temperatur på 200 °C i 1 timma före användning. En distinktiv doft uppstår; detta är normalt, men se till att ditt kök är korrekt ventilerat under denna anpassningsperiod.

## Ställa in avdelarläge

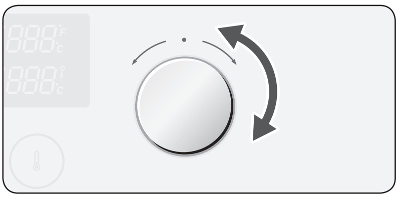
För in avdelaren när **avdelarknappen** är i läget “OFF” för övre, dubbelt och undre läge. Ta bort avdelaren i läget “OFF” i enkelt läge. Välj sedan läget du vill använda genom att vrida **avdelarknappen**. Mer information finns i tabellen nedan.



**1** Välj önskad del av ugnen genom att vrida på **avdelarknappen**.

**2** Tryck på **ugnsknappen**.



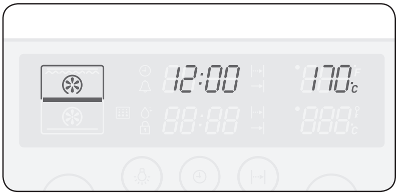
**3** Ställ in önskad ugnsfunktion genom att vrida på **kontrollknappen tid / temp**. Ugnen startar automatiskt i det valda läget med den valda funktionen när 3 sekunder gått
och inga vidare justeringar har gjorts.

| Avdelarläge | Markering | Ugnsfunktion | För in avdelare | Användning |
|---|---|---|---|---|
| Av | Off | | | |
| Övre läge | | 1. Varmluft<br>2. Övervärme + varmluft<br>3. Stor grill | Ja | Detta läge spar energi och tid när du lagar små mängder mat. |
| Dubbelt läge | | Funktion för både övre och nedre partition | Ja | Du kan laga två rätter på två olika temperaturer samtidigt. |
| Undre läge | | 1. Varmluft<br>2. Undervärme + varmluft | Ja | Detta läge spar energi och tid när du lagar små mängder mat. |
| Enkelt läge | | 1. Varmluft<br>2. Övervärme + varmluft<br>3. Traditionell<br>4. Stor grill<br>5. Liten grill<br>6. Undervärme + varmluft | Nej | |
| Ångrengöringsläge | | | Nej | |
| Självrengöringsläge | | 1. P1<br>2. P2<br>3. P3 | Nej | |

SE

### *Övre läge*

Endast det övre värmeelementet används. Avdelaren bör vara monterad.




Varmluft



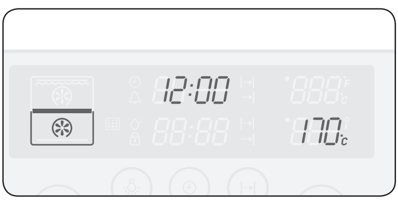

Övervärme + varmluft



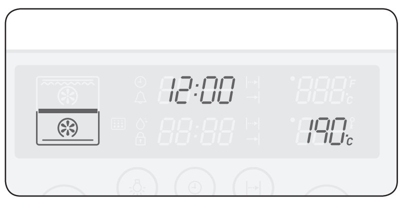

Stor grill

### *Undre läge*

Endast det undre värmeelementet används. Avdelaren bör vara monterad.




Varmluft



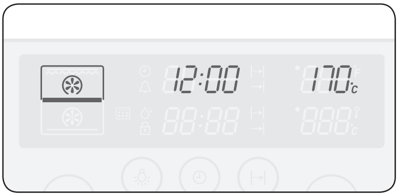

Undervärme + varmluft

SE

***Dubbelt läge***

Övre och undre läge används samtidigt. Du kan ställa in vilket läge som ska aktiveras först. När en rätt är klar och du vill ändra tillagningstiden eller temperaturen för den andra delen kan du göra det genom att vrida **avdelarknappen** till det läge (övre eller undre) som du vill fortsätta att använda. Avdelaren bör vara monterad.

**Dubbelt läge 1**: Det övre läget aktiveras först. Det undre läget aktiveras om **ugnsknappen** trycks in eller om 15 sekunder går sedan det övre läget ställdes in och inga ytterligare justeringar har gjorts.




Varmluft




Övervärme + varmluft

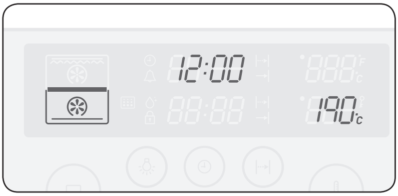



Stor grill

**Dubbelt läge 2**: Det övre läget startar om **ugnsknappen** trycks in eller 15 sekunder går och inga ytterligare justeringar har gjorts. Övre och undre läge används samtidigt.



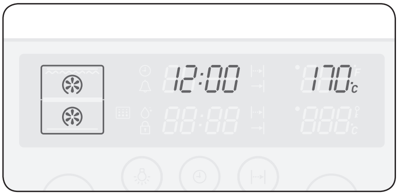

Varmluft



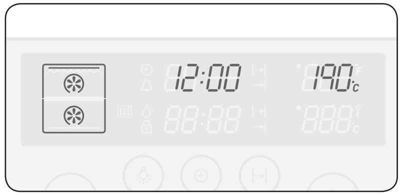

Undervärme + varmluft

SE

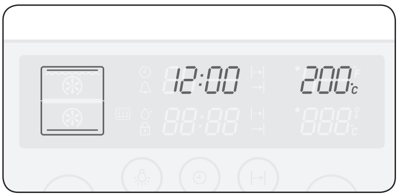
**_Enkelt läge_**



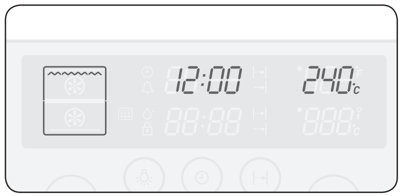

Varmluft



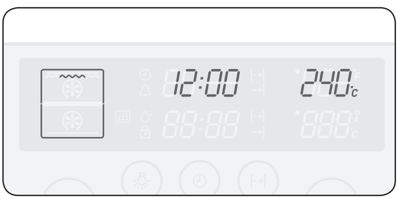

Övervärme + varmluft



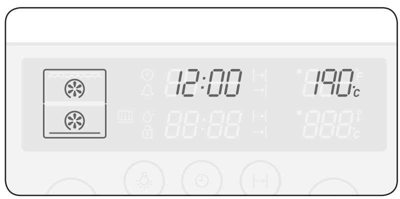

Traditionell




Stor grill



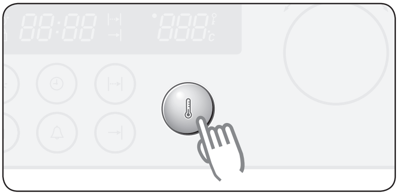

Liten grill

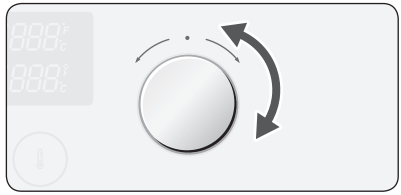



Undervärme + varmluft

## Inställning av ugnstemperatur

### I enkelt, övre och undre läge





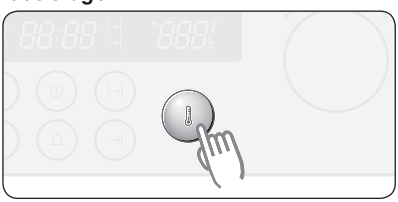
**1** Tryck på **temperaturknappen**.

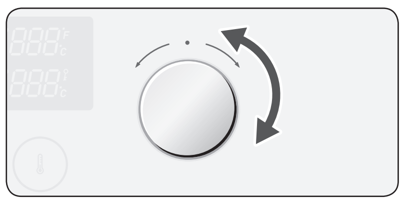
**2** Vrid kontrollknappen **Tid/Temp** för att justera temperaturen i steg om 5 °C.

| | |
|---|---|
| Enkelt läge (stor & liten grill) | 40 °C – 250 °C (40 °C – 300 °C) |
| Övre läge | 40 °C – 250 °C |
| Undre läge | 40 °C – 250 °C |

✉ De övre och undre värmeelementen slås av och på i intervaller under tillagningen vilket reglerar och bibehåller temperaturen.

### I dubbelt läge





**1** Tryck på **Temperaturknappen** (övre läge).
Tryck på **temperaturknappen** två gånger (nedre läge).

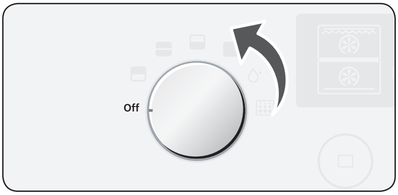
**2** Vrid kontrollknappen **Tid/Temp** för att justera temperaturen i steg om 5 °C.

| | |
|---|---|
| Övre läge (stor grill) | 160 °C – 250 °C (200 °C – 250 °C) |
| Undre läge | 160 °C – 250 °C |

✉ Temperaturen kan justeras under tillagning.

# Användning av ugn (fortsättning)

## Stänga av ugnen

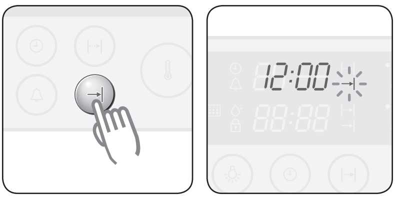



För att stänga av ugnen, vrid **avdelarknappen** till läget “**Off**.

## Sluttid

Du kan ställa in en sluttid under tillagning.

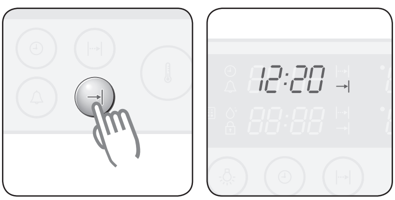
***I enkelt, övre och undre läge***




**1** Tryck på **Knapp för sluttid**.
<u>Exempel</u> Aktuell tid är 12:00




**2** Vrid **kontrollknappen tid / temp** för att ställa in önskad sluttid.

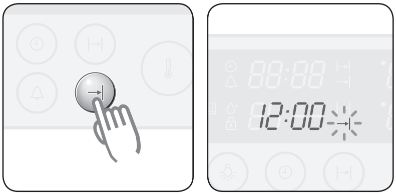


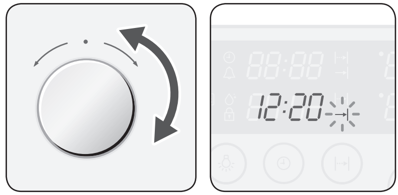

**3** Tryck på **knappen för sluttid**.
Ugnen arbetar med den valda sluttiden automatiskt om inte **knappen för sluttid** trycks in inom 5 sekunder.

✉ Under tillagning kan du justera den på förhand inställda sluttiden med **Kontrollknappen tid / temp** för bättre resultat.

### *I dubbelt läge*

Sluttider för övre och undre läge kan väljas med **knappen för sluttid (End Time)** och **knappen för tid/temp (Time / Temp)**.

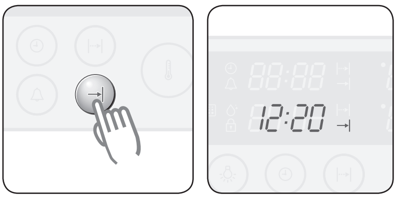



**1** Tryck på **knappen för sluttid** två gånger (undre läge).

Exempel  Aktuell tid är 12:00

**2** Vrid **kontrollknappen tid / temp** för att ställa in önskad sluttid.




**3** Tryck på knappen **sluttid**.
Ugnen arbetar med den valda sluttiden om inte knappen för **sluttid** har tryckts in inom 5 sekunder.

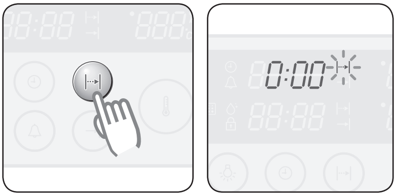
✉ Under tillagning kan du justera den på förhand inställda sluttiden med **Kontrollknappen tid / temp** för bättre resultat.

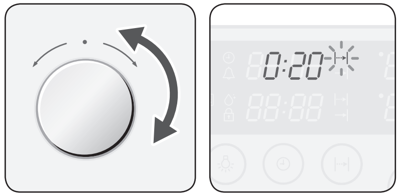
# Användning av ugn (fortsättning)

## Tillagningstid

Du kan ställa in en tillagningstid under tillagning.

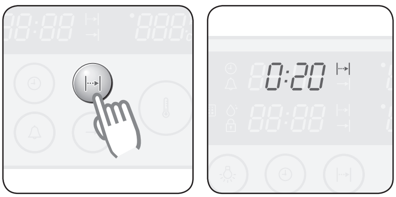
***I enkelt, övre och undre läge***




**1** Tryck på **Knappen tillagningstid**.

**2** Vrid **kontrollknappen tid / temp** för att ställa in önskad tillagningstid.

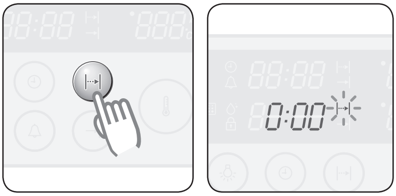


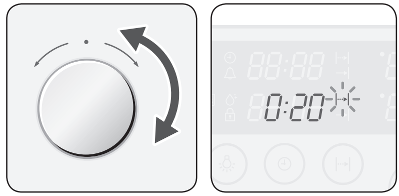

**3** Tryck på knappen **tillagningstid**. Ugnen arbetar med den valda sluttiden om inte knappen för **tillagningstid** har tryckts in inom 5 sekunder.

✉ Under tillagning kan du justera den på förhand inställda tillagningstiden med **Kontrollknappen tid / temp** för bättre resultat.

### *I dubbelt läge*

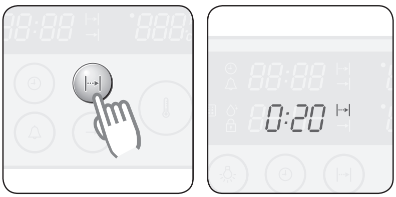
Tillagningstider för övre och undre läge kan väljas med **knappen för tillagningstid** och **knappen för tid/temp**.




**1** Tryck på **knappen för tillagningstid** två gånger (undre läge).

**2** Vrid **kontrollknappen tid / temp** för att ställa in önskad tillagningstid.




**3** Tryck på knappen **tillagningstid**. Ugnen arbetar med den valda sluttiden om inte knappen för **tillagningstid** har tryckts in inom 5 sekunder.

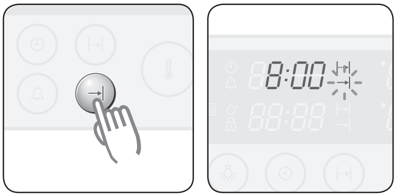
✉ Under tillagning kan du justera den på förhand inställda tillagningstiden med **Kontrollknappen tid / temp** för bättre resultat.

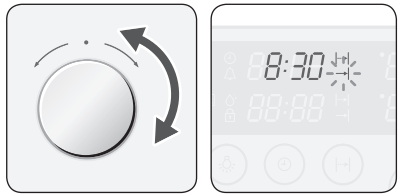
SE

## Fördröjd start

### *Fall 1- Tillagningstiden anges först*

Om sluttiden anges efter det att tillagningstiden redan ställts in, beräknas tillagningstid och sluttid och ugnen ställer vid behov in en fördröjd startpunkt.



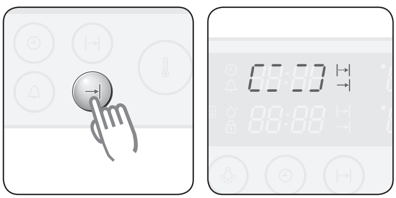




**1** Tryck på **Knapp för sluttid**.

Exempel — Aktuell tid är 3:00 och önskad tillagningstid är 5 timmar.

**2** Vrid **kontrollknappen tid / temp** för att ställa in sluttid.

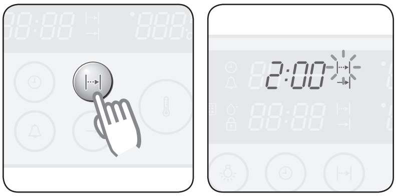
Exempel — Du vill tillaga i 5 timmar och vara klar kl. 8:30.

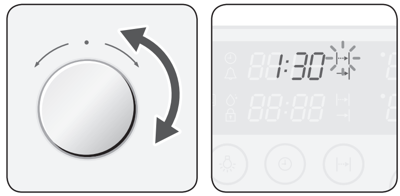


**3** Tryck på **Knapp för sluttid**.
Symbolen “  ” visas fram till den fördröjda startpunkten.

### *Fall 2- Sluttiden anges först*

Om tillagningstiden anges efter det att sluttiden redan ställts in, beräknas tillagningstid och sluttid och ugnen ställer vid behov in en fördröjd startpunkt.



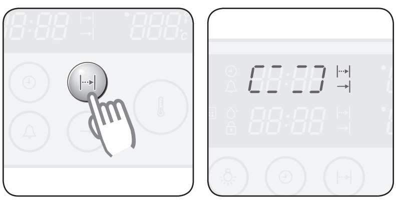




**1** Tryck på **Knappen tillagningstid**.

Exempel — Aktuell tid är 3:00 och önskad sluttid är 5:00.

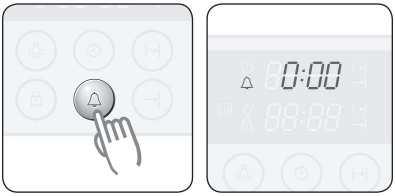
**2** Vrid **kontrollknappen tid / temp (Time / Temp)** för att ställa in tillagningstid.

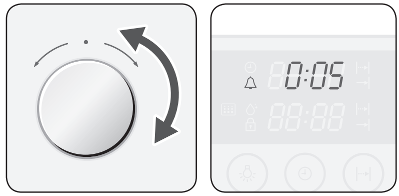
Exempel — Du vill tillaga i 1 timma och 30 minuter och vara klar kl 5:00.



**3** Tryck på **Knappen tillagningstid**.
Symbolen “  ” visas fram till den fördröjda startpunkten.

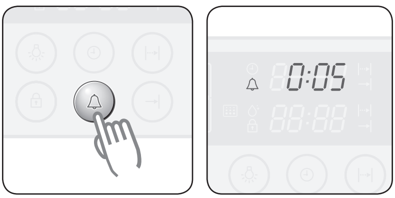
## *Kökstimer*




**1** Tryck på **Kökstimerknappen** en gång.
" 🔔 " blinkar.

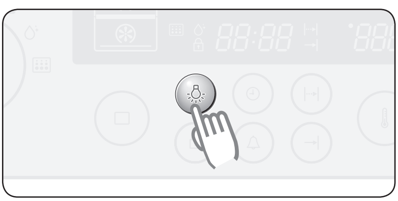
**2** Vrid **kontrollknappen för tid/temp (Time / Temp)** till önskad tid.
<u>Exempel</u> 5 minuter




**3** Tryck på **kökstimerknappen** för att starta kökstimern. När den inställda tiden har löpt ut, hörs en ljudsignal.

✉ Tryck och håll nere **kökstimerknappen** i 2 sekunder för att avbryta timern.

## *Ugnslampa på/av*




**1** Tryck på **lampknappen**.

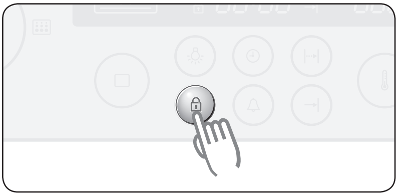
| | |
|---|---|
| 1:a | Övre och undre |
| 2:a | Övre |
| 3:e | Undre |
| 4:e | Av |

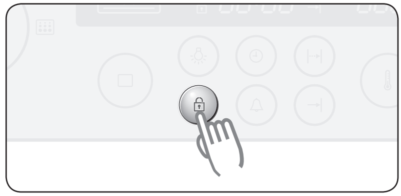
✉ Lampan slås av och på i den angivna ordningen oavsett driftsläget.

✉ Lampan slocknar automatiskt efter 2 minuter.

# Användning av ugn (fortsättning)

## Barnsäkerhetsfunktion



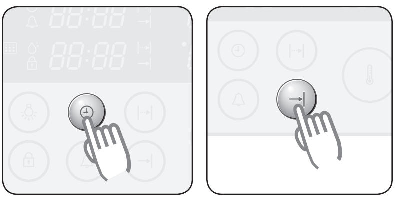


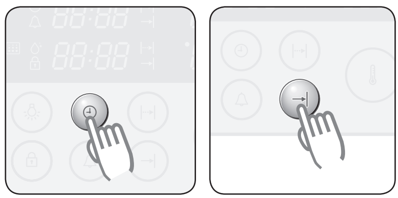
**1** Tryck på **Barnspärrknappar** håll i 3 sekunder. (  ) visas i teckenfönstret.

**2** Tryck på **Barnspärrknappar** håll i ytterligare 3 sekunder för att låsa upp.

✉ Inga knappar utom avdelarknappen och upplåsningsknappen fungerar när ugnen är låst. Barnspärren är tillgänglig oavsett om ugnen används eller ej.

## Stänga av ljudsignalen





**1** För att stänga av ljudsignalen, tryck på knapparna **klocka** och **sluttid** samtidigt och håll i 3 sekunder.

**2** För att slå på ljudsignalen på nytt, tryck åter igen på knapparna **klocka** och **sluttid** samtidigt och håll i 3 sekunder.

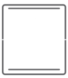
## Ugnens funktioner

Denna ugn omfattar följande funktioner

**Ugnslägen**

Följande tabell visar olika ugnslägen och inställningar för din ugn.

Använd tillagningstabellerna för de här lägena på följande sidor som riktlinjer vid tillagningen.



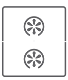
**Traditionell**

Mat värms med hjälp av över- och undervärme. Den här inställningen är användbar för bakning och grillning.



**Övervärme + varmluft**

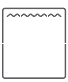
Vi rekommenderar det här läget vid grillning av kött. Det övre värmeelementet används och fläktarna ciruklerar varmluft från övre och bakre värmeelement.



**Varmluft**

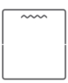
Maten värms genom värmeelementen i bakre delen och cirkulerar via två fläktar. Inställningen erbjuder jämn värmefördelning och passar perfekt för frusen mat, liksom för kakor och croissanter.

Det här läget kan användas för tillagning i två nivåer.



**Stor grill**

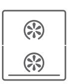
Mat värms med hjälp av övervärme. Vi rekommenderar det här läget för grillning av kött och kor, samt för varma smörgåsar.



**Liten grill**

Det här läget passar perfekt för grillning av små mängder mat, exempelvis baguetter, ost eller fiskfiléer.

Placera maten i mitten av grillen, eftersom bara det mindre värmeelementet i mitten används.



**Undervärme + varmluft**

Det nedre värmeelementet och bakre värmeelementet erbjuder varmluft som cirkulerar via fläktarna. Det här läget passar perfekt för bakning av exempelvis pajer, pizza, bröd och cheesecake.

SE

**1. ☐ Vanlig**

Föreslagen temperatur: 200 °C.

Den traditionella funktionen är idealisk för bakning och stekning av mat på en nivå. Både ugnens övre och nedre värmeelement är påslagna för att upprätthålla ugnstemperaturen.

Vi rekommenderar att du i traditionellt läge förvärmer ugnen.

| Livsmedel | Hyllnivå | Tillbehör | Temperatur (°C) | Tid (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Fryst lasagne (500 - 1000 g)** | 3 | Grillgaller | 180 - 200 | 40 - 50 |
| **Hel fisk (t.ex. makrill) (300 - 1000 g) 3 - 4 skurna på varje sida OLJA** | 3 | Grill + Långpanna | 240 | 15 - 20 |
| **Fiskfiléer (500 - 1000 g) 3 - 4 skurna på varje sida OLJA** | 3 | Bakplåt | 200 | 13 - 20 |
| **Frysta kotletter (350 - 1000 g) köttfärs & med skinka-, ost- eller svampfyllning OLJA** | 3 | Bakplåt | 200 | 25 - 35 |
| **Frysta kotletter, morot, rödbeta eller potatis (350 - 1000 g) OLJA** | 3 | Bakplåt | 200 | 20 - 30 |
| **Fläskstek (500 - 1 000 g) OLJA, TILLSÄTT SALT & PEPPAR** | 3 / 2 | Grill + Långpanna | 200 | 40 - 50 |
| **Bakad potatis (delad i mitten) (500 - 1000 g)** | 3 | Bakplåt | 180 - 200 | 30 - 45 |
| **Frusen stek med champinjonfyllning (500 - 1000 g) OLJA** | 3 | Bakplåt | 180 - 200 | 40 - 50 |
| **Sockerkaka (250 - 500g)** | 2 | Grillgaller | 160 - 180 | 20 - 30 |
| **Marmorkaka (500 - 1000 g)** | 2 | Grillgaller | 170 - 190 | 40 - 50 |
| **Jäst kaka på plåt med frukt och krokanttopping (1000 - 1500 g)** | 2 | Bakplåt | 160 - 180 | 25 - 35 |
| **Muffins (500 - 800 g)** | 2 | Grillgaller | 190 - 200 | 25 - 30 |

SE

## 2. Övervärme + varmluft

Föreslagen temperatur: 190 °C.
Det övre värmeelementet är i drift och fläkten är i drift för att hela tiden cirkulera varmluft.
Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen med övervärme och varmluft.

| Livsmedel | Hyllnivå | Tillbehör | Temperatur (°C) | Tid (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Fläskstek (1000 g) PENSLA MED OLJA & KRYDDOR** | 3 | Grill + Långpanna | 180 - 200 | 50 - 65 |
| **Fläskstek i folie (1000 - 1500 g) MARINERA** | 2 | Bakplåt | 180 - 230 | 80 - 120 |
| **Hel kyckling (800 - 1300g) PENSLA MED OLJA & KRYDDOR** | 2 | Grill + Långpanna | 190 - 200 | 45 - 65 |
| **Kött eller fisk (400 - 800 g) OLJA, TILLSÄTT SALT & PEPPAR** | 3 | Grill + Långpanna | 180 - 200 | 15 - 35 |
| **Kycklingdelar (500 - 1000g) PENSLA MED OLJA & KRYDDOR** | 4 | Grill + Långpanna | 200 - 220 | 25 - 35 |
| **Ugnsstekt fisk (500 - 1000 g) använd ugnsäker form PENSLA MED OLJA** | 2 | Grillgaller | 180 - 200 | 30 - 40 |
| **Nötstek (800 - 1200g) PENSLA MED OLJA & KRYDDOR** | 2 | Grill + Långpanna Tillsätt 1 kopp vatten | 200 - 220 | 45 - 60 |
| **Ankbröst (300 - 500g)** | 4 | Grill + Långpanna Tillsätt 1 kopp vatten | 180 - 200 | 25 - 35 |

### 3. Varmluft

Föreslagen temperatur: 170 °C.

Denna funktion tillagar mat som placerats på upp till tre hyllor och lämpar sig även för stekning. Tillagning uppnås genom ett värmeelement på den bakre väggen och fläkten som fördelar värmen.

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i varmluftsläge.

| Livsmedel | Hyllnivå | Tillbehör | Temperatur (°C) | Tid (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Lammmspäll (350 - 700 g) , PENSLA MED OLJA & KRYDDOR** | 3 | Grill + Långpanna | 190 - 200 | 40 - 50 |
| **Ugnsbakade bananer (3 - 5 stk), skär en skåra på ovansidan, lägg i 10 - 15 g choklad, 5 - 10 g hackade nötter, en aning sockervatten, linda om aluminiumfolie.** | 3 | Grillgaller | 220 - 240 | 15 - 25 |
| **Ugnsbakade äpplen 5 - 8 stk á 150 - 200 g Ta bort kärnhusen och lägg i russin och sylt. Använd ugnsäker form.** | 3 | Grillgaller | 200 - 220 | 15 - 25 |
| **Kotletter från köttfärs (300 - 600g) OLJA** | 3 | Bakplåt | 190 - 200 | 18 - 25 |
| **Köttfärsrulle med fyllning ‚rysk stil' (500 - 1000 g) PENSLA MED OLJA** | 3 | Bakplåt | 180 - 200 | 50 - 65 |
| **Frusna kroketter (500 - 1000 g)** | 2 | Bakplåt | 180 - 200 | 25 - 35 |
| **Frusna pommes frites (300 - 700g)** | 2 | Bakplåt | 180 - 200 | 20 - 30 |
| **Fryst pizza (300 - 1000 g)** | 2 | Grillgaller | 200 - 220 | 15 - 25 |
| **Äppelkaka (500 - 1000 g)** | 2 | Grillgaller | 170 - 190 | 35 - 45 |
| **Färsk croissant (200 - 400 g) (färdig deg)** | 3 | Bakplåt | 180 - 200 | 15 - 25 |

SE

## 4. Stor grill

Föreslagen temperatur: 240 °C.
Den stora grillfunktionen grillar stora mängder platta livsmedel, som stekar, schnitzlar och fisk. Den lämpar sig även för rostning. Både det övre värmeelementet och grillen är på i detta läge.
Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen när du använder den stora grillen.

| Livsmedel | Hyllnivå | Tillbehör | Temperatur (°C) | Tid (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Korvar (tunna) 5 - 10 st** | 4 | Grill + Långpanna | 220 | 5 - 8 vändbara 5 - 8 |
| **Korvar (tunna) 8 - 12 st** | 4 | Grill + Långpanna | 220 | 4 - 6 vändbara 4 - 6 |
| **Toast 5 - 10 st** | 5 | Grillgaller | 240 | 1 - 2 vändbara 1 - 2 |
| **Varma smörgåsar 4 - 6 st** | 4 | Rostgaller + bakplåt | 200 | 4 - 8 |
| **Frysta pannkakor med fyllning ‚rysk stil' (200 - 500 g)** | 3 | Bakplåt | 200 | 20 - 30 |
| **Biffstek (400 - 800 g)** | 4 | Grill + Långpanna | 240 | 8 - 10 vändbara 5 - 7 |

### 5. Liten grill

Föreslagen temperatur: 240 °C.

Denna inställning är för grillning av mindre mängder platta livsmedel, som stekar, schnitzlar, fisk och varma smörgåsar, placerade på mitten av plåten. Endast det övre elementet används.

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen när du använder den lilla grillen.

Placera maten i mitten och tillbehören runt om.

| Livsmedel | Hyllnivå | Tillbehör | Temperatur (°C) | Tid (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Frusen ugnscamembert (2 – 4 var och en på 75 g) PLACERA I KALL UGN (före förvärmning)** | 3 | Grillgaller | 200 | 10 - 12 |
| **Frysta baguetter (Tomat-Mozzarella eller skinka och ost)** | 3 | Rostgaller + bakplåt | 200 | 15 - 20 |
| **Frusna fiskpinnar (300 - 700g) PLACERA I KALL UGN (före förvärmning) OLJA** | 3 | Rostgaller + bakplåt | 200 | 15 - 25 |
| **Frusna fiskburgare (300 - 600g) PLACERA I KALL UGN, OLJA** | 3 | Bakplåt | 180-200 | 20 - 35 |
| **Fryst pizza (300 - 500g) PLACERA I KALL UGN (före förvärmning)** | 3 | Rostgaller + bakplåt | 180-200 | 23 - 30 |

SE

### 6. Undervärme + varmluft

Föreslagen temperatur: 190 °C.

Undervärme + varmluft är för recept med mjuk garnering och knaprig botten, som t.ex. pizza, quiche lorraine, fruktpannkakor i tysk stil och cheesecake.

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen med undervärme och varmluft.

| Livsmedel | Hyllnivå | Tillbehör | Temperatur (°C) | Tid (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Äppelkaka, fryst (350 - 700 g)** | 3 | Grillgaller | 180 - 200 | 15-20 |
| **Små pajer med fyllning, frysta (300 - 600 g) PENSLA MED ÄGGULA, PLACERA I KALL UGN (före förvärmning),** | 3 | Bakplåt | 180 - 200 | 20 - 25 |
| **Köttbullar i sås (250 - 500 g) använd ugnsäker form** | 3 | Grillgaller | 180 - 200 | 25 - 35 |
| **Småkakor (500 - 1000 g) PENSLA MED ÄGGULA** | 3 | Bakplåt | 180 | 15 - 23 |
| **Cannelloni i sås (250 - 500 g) använd ugnsäker form** | 3 | Grillgaller | 180 | 22 - 30 |
| **Pajer med fyllning (600 - 1000 g) PENSLA MED ÄGGULA** | 3 | Bakplåt | 180 - 200 | 20 - 30 |
| **Hembakad pizza (500 - 1000 g)** | 2 | Bakplåt | 200 - 220 | 15 - 25 |
| **Hembakat bröd (700 - 900 g)** | 2 | Grillgaller | 170 - 180 | 45 - 55 |

## 7. Dubbelt läge

Genom att använda dubbelt läge kan du tillaga två olika maträtter i ugnen. Vid tillagning i övre och nedre delen kan du använda olika temperaturer, tillagningstider och tillagningslägen. Du kan exempelvis laga stekar och gratänger samtidigt. Genom att använda avdelaren kan du tillaga gratängen i den nedre delen och stek i den övre.

Montera alltid avskiljaren i fals 3 innan du börjar tillagningen.

**Förslag 1**: Tillagning i olika temperaturer

| Del | Livsmedel | Hyllnivå | Tillagningsläge | Temperatur (°C) | Tillbehör | Tid (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **ÖVRE** | **Fryst pizza (300 - 400g)** | 4 | Varmluft | 200 - 220 | Grillgaller | 15 - 25 |
| **NEDRE** | **Marmorkaka (500 - 700 g)** | 1 | Varmluft | 160 - 180 | Bakplåt | 50 - 60 |

Observera: Sätt in maten i kall ugn

**Förslag 2**: Tillagning i olika tillagningslägen

| Del | Livsmedel | Hyllnivå | Tillagningsläge | Temperatur (°C) | Tillbehör | Tid (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **ÖVRE** | **Kycklingdelar (400 - 600 g)** | 4 | Övervärme + varmluft | 200 - 220 | Grill + Långpanna | 25 - 35 |
| **NEDRE** | **Potatisgratäng (500 - 1000 g)** | 1 | Varmluft | 160 - 180 | Grillgaller | 30 - 40 |

Observera: Sätt in maten i kall ugn

SE

## Teströtter

Enligt standard EN 60350

### 1. Bakning

Rekommendationerna för bakning gäller för en föruppvärmd ugn.

| Typ av livsmedel | Maträtt & anteckningar | Hyllnivå | Tillagningsläge | Temp. (°C) | Tillagningstid i min |
|---|---|---|---|---|---|
| **Små kakor** | Bakplåt | 3 | Traditionell | 160 - 180 | 15 - 25 |
| | Djup plåt + bakplåt | 1+4 | Varmluft | 150 - 170 | 20 - 30 |
| **Fettfri sockerkaka** | Bakform på grillgaller (Mörk beläggning, ø 26 cm) | 2 | Traditionell | 160 - 180 | 20 - 30 |
| **Äppelpaj** | Grillgaller + bakplåt + 2 formar med löstagbar botten (Mörk beläggning, ø 20 cm) | 1+3 | Varmluft | 170 - 190 | 80 - 100 |
| | Grillgaller + 2 formar med löstagbar botten (Mörk beläggning, ø 20 cm) | 1 Diagonalt placerad | Traditionell | 170 - 190 | 70 - 80 |

### 2. Grillning

Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter med hjälp av den stora grillfunktionen.
Använd denna funktion med den maximala temperaturinställningen 300°C.

| Typ av livsmedel | Maträtt & anteckningar | Hyllnivå | Tillagningsläge | Temp. (°C) | Tillagningstid i min |
|---|---|---|---|---|---|
| **Varma smörgåsar på vitt bröd** | Grillgaller | 5 | Stor grill | 300 | 1:a 1 - 2<br>2:a 1 - 1½ |
| **Hamburgare** | Virad stek + Djup plåt (uppsamling av dropp) | 4 | Stor grill | 300 | 1:a 7 - 10<br>2:a 6 - 9 |

SE

## *Självrengöring*

Det här läget rengör ugnen automatiskt.
Det här läget bränner bort fettrester i ugnen så att den sedan torkas ur när den svalnar.
Under den pyrolytiska rengöringen låses ugnsluckan automatiskt.

| | |
|---|---|
| Lucklås ( ) | När ugnstemperaturen stiger upp till 300 °C , låses luckan automatiskt för din säkerhet. |
| Upplåsning | När temperaturen faller under 260 °C, låses luckan upp automatiskt. |

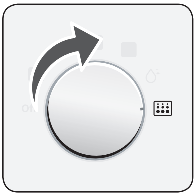
*VARNING*

- Under den här processen blir ugnen mycket het.
- Barn måste hållas på säkert avstånd.

*Varning*

Innan du utför någon självrengörande funktion ska alla tillbehör (inklusive sidoskenan och sidogallret) ska tas ut ur ugnen.

Avlägsna stora bitar smuts för hand i förväg.
Matrester, fett och juicer är antändbara och det kan annars börja brinna under











självrengöringsprocessen.

**1** Vrid **avdelarknappen** till självrengörande läge.

**2** Vrid ratten för **tid/temp** till nivå 1,2 eller 3 beroende på grad av smuts i ugnen. Ugnen startar automatiskt i det valda läget med den valda funktionen när 5 sekunder gått och inga vidare justeringar har gjorts.

| Nivå | Varaktighet |
|---|---|
| P1(låg) | omkring 120 minuter |
| P2 (medium) | omkring 150 minuter |
| P3 (hög) | omkring 180 minuter |

**3** Efter att ugnen har svalnat torkar du av ugnsluckan längsmed kanterna med en fuktig trasa.

# Rengöring och skötsel (fortsättning)

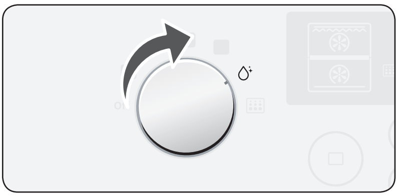
## Ångrengöring

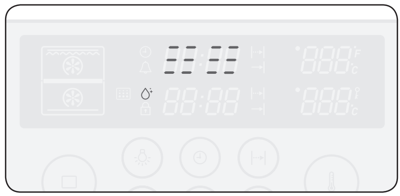
**1** Avlägsna alla tillbehör från ugnen.

**2** Häll ca. 400 ml (3 / 4 pint) vatten i botten på den tomma ugnen. Använd bara vanligt vatten, inte destillerat.

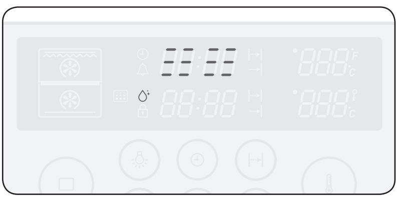
**3** Stäng ugnsluckan.

**Obs** Ångrengöringssystemet kan bara slås på när ugnen svalnat till rumstemperatur. Låt ugnen svalna helt om det inte fungerar.





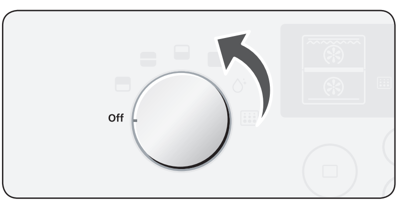
**4** Vrid **avdelarknappen** till självrengörande läge.



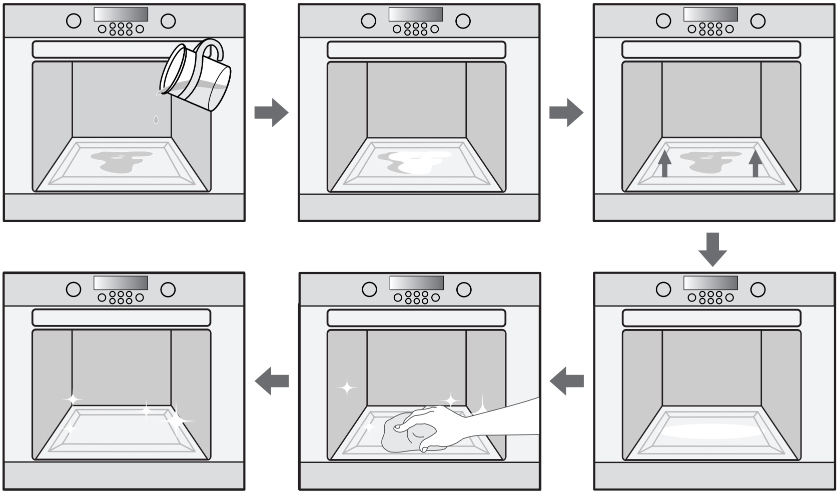



**5** Efter en stund stängs värmaren av men lampan är tänd.

**6** Teckenfönstret blinkar och en ljudsignal hörs när proceduren är klar.




**7** Avsluta proceduren och rengöringen genom att vrida **avdelarknappen** till “Off”.



*När ångrengöringen inaktiverats*

**Tips**

- Var försiktig när du öppnar luckan i slutet av ångrengöringsproceduren; vattnet i botten är hett.
- Låt aldrig vatten ligga kvar i ugnen en längre tid, t.ex. över natten.
- Öppna ugnsluckan och avlägsna kvarvarande vatten med en svamp.
- Använd en svamp indränkt i rengöringsmedel, en mjuk borste eller nylonskurduk och torka insidan. Envisa fläckar kan avlägsnas med en skurduk av nylon.
- Kalkavlagringar kan avlägsnas med en trasa indränkt i vinäger.
- Torka rent med rent vatten och torka torrt med en mjuk trasa (glöm inte bort att torka under ugnsluckans tätning).
- Upprepa proceduren när ugnen har svalnat om den är mycket smutsig.
- Vi rekommenderar att du gnuggar envisa fläckar med rengöringsmedel innan ugnens rengöringsfunktion aktiveras om ugnen är mycket nedsmutsad av fett, t.ex. efter ugnstekning eller grillning.
- Låt ugnsluckan stå öppen i 15 ° vinkel så att de inre emaljytorna kan torka helt när rengöringen är klar.

# *Rengöring och skötsel (fortsättning)*



*Snabbtorkning*

1. Låt ugnsluckan stå på glänt i ca. 30 graders vinkel.
2. Vrid **avdelarknappen** till enkelt läge.
3. Tryck på **ugnsknappen**.
4. Vrid **knappen för tid/temp** till varmluftsläge.
5. Ställ in klockan på ca. 5 minuter och temperaturen på 50 °C.
6. Stäng av ugnen i slutet av tidsperioden.

*VARNING*

Använd inte anordningar för högtrycks- eller ångtvätt när ugnen rengörs.

*Ugnens utsida*

- Rengör både ugnens insida och utsida med en trasa och ett milt rengöringsmedel eller varmt tvålvatten.
- Torka med hushållspapper eller en torr handduk.
- Använd inte kökssvampar, frätande rengöringsmedel eller frätande rengöringsmedel.

*Ugnsytor i rostfritt stål*

- Använd inte stålull, kökssvampar eller frätande rengöringsmedel. Dessa kan skada ytan.

*Ugnsfronter i aluminium*

- Torka försiktigt av plattan med en mjuk trasa eller en trasa i mikrofibrer och ett milt fönsterputsmedel.

*VARNING*

Kontrollera att ugnen är sval före rengöring.

*Ugnens insida*

- Rengör inte dörrtätningen för hand.
- Använd inte grova stålbollar eller kökssvampar.
- För att undvika skada på emaljerade ugnsytor, använd de ugnsrengöringsmedel som finns i handeln.
- För att avlägsna envis smuts, använd en särskilt ugnsrengöringsmedel.

*Tillbehör*

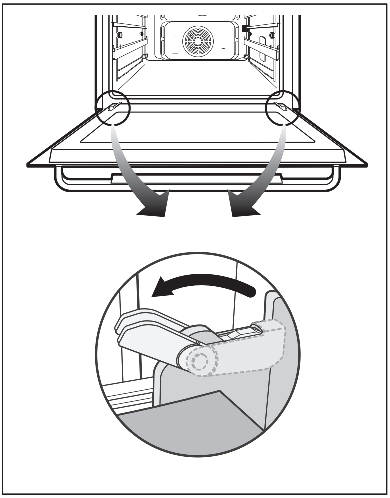
Rengör alla ugnslergods och tillbehör efter varje användningstillfälle med en kökshandduk.
För enkel rengöring, lägg i varmt tvåligt vatten i cirka 30 minuter.

## Rengöring av ugnsluckan

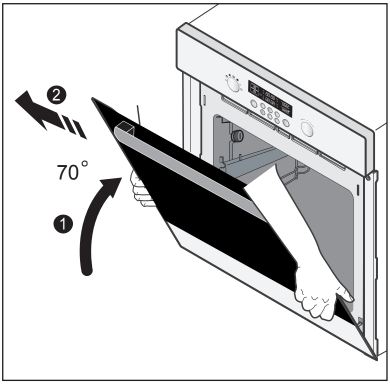
*Ugnsluckan bör inte avlägsnas vid normal användning, men om den måste tas bort för t.ex. rengöring, skall dessa instruktioner följas. Ugnsluckan är tung.*

### *Ta bort ugnsluckan*

1. Öppna klämmorna vid de båda gångjärnen.



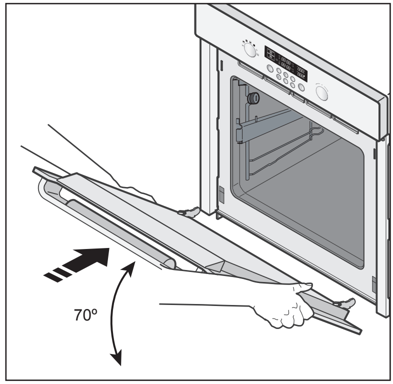
2. Fatta tag i luckans sidor med båda händerna i luckans mitt.
3. Rotera luckan cirka 70 ° till dess att gångjärnen helt kan avlägsnas från sina fästen.



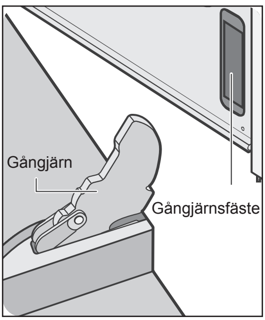
# Rengöring och skötsel (fortsättning)

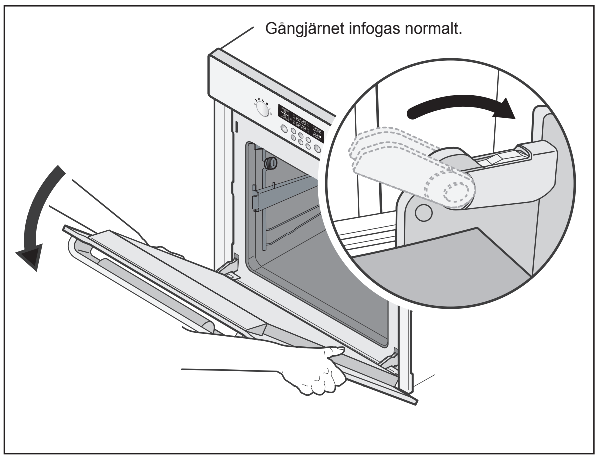
***Sätt tillbaka luckan***

**1.** Placera luckans gångjärn, med klämmorna fortfarande öppna, vid dess fästen.




**2.** Rotera luckan mot den vågräta linjen och fäst klämmorna på plats.



### Ugnsluckans glas

Ugnsluckan är försedd med tre glasrutor som är placerade mot varandra. Den inre & mellersta skivan kan avlägsnas för rengöring.

*VARNING*

- När luckan har avlägsnats från ugnen, skall klämmorna öppnas.
- Använd inte frätande rengöringsmedel eller metallskrapor för rengöring av ugnsluckan; dessa kan repa ytan och splittra glaset.
- När luckan monterats, kan avlägsnande av vissa delar (luckans glas eller annan del) från luckan leda till personskada.

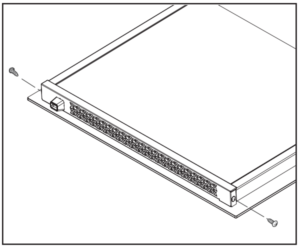
*Varning*

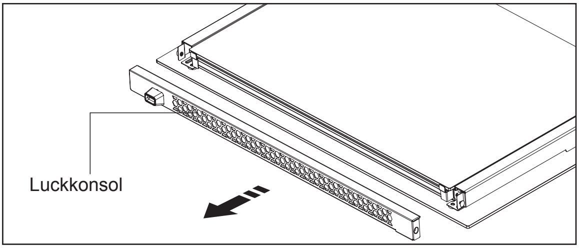
Glaset kan gå sönder om du tillämpar överdriven styrka, i synnerhet i kanterna av det främre glaset.

### Nedmontering av luckan

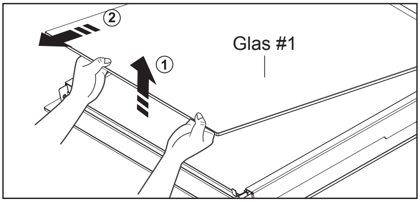
**1.** Avlägsna de två skruvarna på vänster och höger sida om luckan.

**2.** Plocka bort luckans konsol.

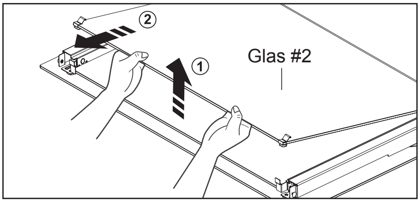




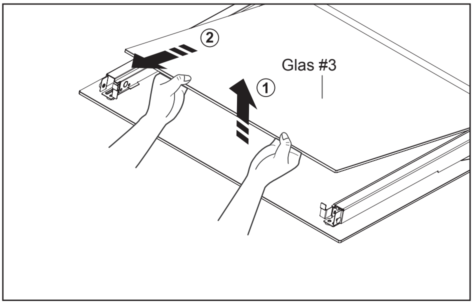

**3.** Avlägsna det inre glaset, #1, från luckan.

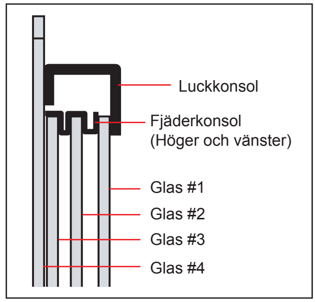



**4.** Avlägsna det inre glaset, #2, från luckan.



**5.** Avlägsna det inre glaset, #3, från luckan.




✉ Rengör glasrutorna med varmt vatten eller diskmedel och torka torrt med en mjuk, torr trasa.

### *Montering av luckan*

**1.** Rengör glaset och de inre delarna med varmt, tvåligt vatten.

✉ Använd inte frätande rengöringsmedel eller tvålull. Använd en svamp med flytande rengöringsmedel eller varmt, tvåligt vatten.

**2.** Montera glas #3 i rätt position.

**3.** Montera de två fjäderfästena på ovansidan av glas #2 och montera #2 på plats.

**4.** Fäst glas #1, luckkonsolen och stöden vid luckan.

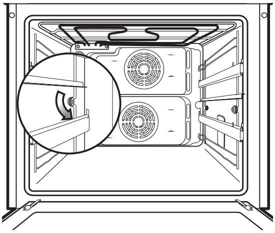
**5.** Fäst de två skruvarna på båda sidor av luckan.

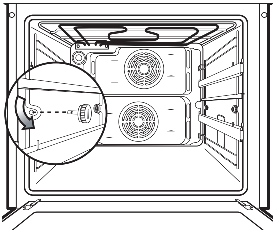
SE

### *sidoskenor*

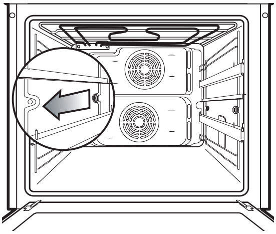
Vid rengöring av ugnens insida kan båda sidoskenorna avlägsnas.

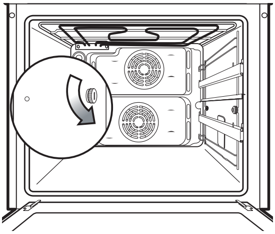
### *DEMONTERA SIDSKENORNA*





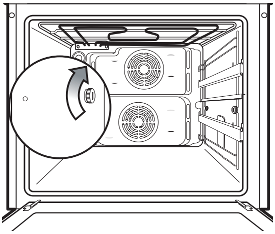
1. Vrid endast skruven på baksidan 2-3 varv moturs.
2. Avlägsna skruven på framsidan genom att vrida den moturs efter att du har låst sidofalsen.

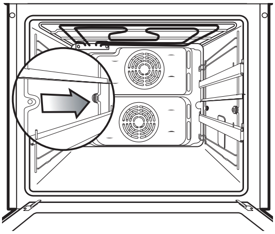


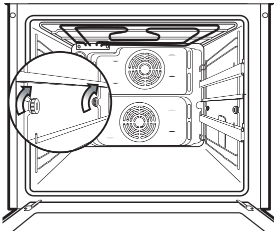


3. Dra och plocka bort sidskenan.
4. Avlägsna skruven på baksidan genom att vrida moturs.

### *MONTERA SIDSKENORNA*







1. Sätt i skruven på baksidan och vrid den medurs 2-3 gånger.
2. För in och tryck U-formen på sidoskenan bakåt till skruvkroppen.
3. Sätt skruven på framsidan och dra åt båda skruvarna.

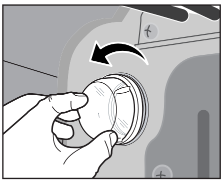
SE

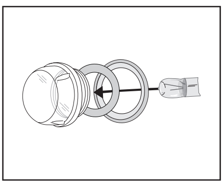
## Byte av lampa

☛ Innan byte av glödlampa,
skall följande åtgärder vidtagas:
- Stäng av ugnen;
- Koppla bort ugnen från strömtillförseln; och
- Skydda ugnens glödlampa och glashölje genom att lägga en trasa på botten av ugnen.

✉ Du kan köpa en lampa på ett SAMSUNG servicecenter.

### *Utbyte av den bakre ugnslampan och rengöring av glashöljet*



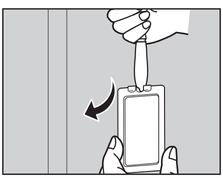


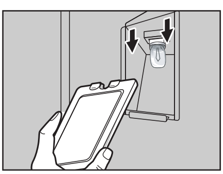
1. Avlägsna höljet genom att vrida det moturs.
2. Avlägsna metallringarna och rengör glashöljet.
3. Vid behov kan halogenlampan bytas ut mot en 25 watt, 230 V, 300 °C värmetålig ugnshalogenlampa.

**Tips!**
- Använd alltid en trasa när du hanterar en halogenlampa så att inte hudoljor fastnar på lampans yta.

4. Montera metallringarna mot glashöljet.
5. Sätt tillbaka glashöljet på plats.

### *Utbyte av ugnens sidolampa och rengöring av glashöljet*





1. Ta bort glashöljet genom att hålla i den undre änden med en hand, för in ett platt, vasst föremål som en matkniv mellan glaset och tryck upp höljet.
2. Vid behov kan halogenlampan bytas ut mot en 25 ~ 40 watts, 230 V, 300 °C värmetålig ugnshalogenlampa.

**Tips!**
- Använd alltid en trasa när du hanterar en halogenlampa så att inte hudoljor fastnar på lampans yta.

3. Sätt tillbaka glashöljet.

## *Vanliga frågor och felsökning*

*Vad gör jag om ugnen inte värms upp?*

Kontrollera om någon av följande åtgärder löser problemet:

- Ugnen kanske inte är påslagen. Slå på ugnen.
- Klockan kanske inte är inställd. Ställ in klockan (se avsnittet “Inställning av klocka”).
- Kontrollera om nödvändiga inställningar har utförts.
- En hushållssäkring kan ha gått, eller en kretsbrytare gått sönder. Byt ut säkringarna för att återställa kretsen. Om detta inträffar upprepade gånger skall en auktoriserad elektriker tillkallas.

*Vad skall jag göra om ugnen inte värms upp, trots att ugnsfunktion och temperatur har ställts in?*

Det kan vara fel på de interna elektriska anslutningarna. Ring ett lokalt servicecenter.

*Vad skall jag göra om en felkod visas och ugnen inte värms upp?*

Det är fel på den interna elektriska strömkretsen. Ring ett lokalt servicecenter.

*Vad gör jag om skärmen för tidsinställning blinkar?*

Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan (se avsnittet “Inställning av klocka”).

*Vad gör jag om ugnslampan inte tänds?*

Ugnslampan är trasig. Byt ut ugnsglödlampan (se avsnittet “Byte av lampa”).

*Vad gör jag om ugnsfläkten körs utan att den ställts in?*

Efter användning körs ugnsfläktarna till dess att ugnen kylts ner. Ring ditt lokala servicecenter om fläkten fortsätter att köras då ugnen kylts ner.

SE

## Fel- och säkerhetskoder

| Fel- och säkerhetskoder | Allmänna funktioner | Lösning |
|---|---|---|
| E-2*1) | FEL PÅ TEMPERATURSENSOR | **Ring ditt lokala SAMSUNG service -center.** |
| S-01 | **SÄKERHETSBRYTARE** Ugnen har varit i drift vid inställd temperatur under en längre tid. | **Stäng av ugnen och avlägsna maten. Låt ugnen svalna innan den används på nytt.** |
| -SE- E-0*1) | Fel på ugnen kan orsaka bristfällig drift och säkerhetsproblem. Avbryt användning av ugnen omedelbart. | **Ring ditt lokala Samsung servicecenter.** |
| -dE- | **AVDELARE SAKNAS** Avdelaren används på fel sätt. Se '**Ställa in avdelarläge**' (sidan 14). | **Avdelaren ska vara monterad för övre, undre och dubbelt läge. För enkelt läge ska den inte vara monterad.** |

**1) * se alla siffror eller tecken.**

# Tekniska data

SE

| | |
|---|---|
| **Strömförsörjning** | 230 V ~ 50Hz |
| **Volym (användbar kapacitet)** | 65 ℓ |
| **Uteffekt** | MAX 3650 W |
| **Vikt** | |
| Netto | Ca. 47 kg |
| Frakt | Ca. 52 kg |
| **Mått (B x H x D)** | |
| Utsida | 595 x 595 x 566 mm |
| Ugnsutrymme | 440 x 365 x 405 mm |

***Sweden***

***Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)***

Denna markering på produkten, tillbehören och i manualen anger att produkten och de elektroniska tillbehören (t.ex. laddare, headset, USB-kabel) inte bör sorteras tillsammans med annat hushållsavfall när de kasseras. Till förebyggande av skada på miljö och hälsa bör dessa föremål hanteras separat för ändamålsenlig återvinning av beståndsdelarna.

Hushållsanvändare bör kontakta den återförsäljare som sålt produkten eller sin kommun för vidare information om var och hur produkten och tillbehören kan återvinnas på ett miljösäkert sätt.

Företagsanvändare bör kontakta leverantören samt verifiera angivna villkor i köpekontraktet. Produkten och de elektroniska tillbehören bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.

FRAGOR ELLER KOMMENTARER

| LAND | RING | ELLER BESOK OSS ONLINE PA ADRESSEN |
|---|---|---|
| BELGIUM | 02 201 24 18 | www.samsung.com/be (Dutch)<br>www.samsung.com/be_fr (French) |
| CZECH REPUBLIC | 800 - SAMSUNG (800-726-786) | www.samsung.com/cz |
| DENMARK | 8 - SAMSUNG (7267864) | www.samsung.com/dk |
| FINLAND | 30-6227 515 | www.samsung.com/fi |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | www.samsung.com/fr |
| GERMANY | 01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0.14/Min) | www.samsung.com.de |
| HUNGARY | 06 - 80 - SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/hu |
| ITALIA | 800 - SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/it |
| LUXEMBURG | 02 261 03 710 | www.samsung.com/lu |
| NETHERLANDS | 0900 - SAMSUNG<br>(0900-726-7864, € 0.10/Min) | www.samsung.com/nl |
| NORWAY | 3 - SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/no |
| POLAND | 0 - 801- 1 SAMSUNG (172678)<br>022-607-93-33 | www.samsung.com/pl |
| PORTUGAL | 808 20 - SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/pt |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/sk |
| SPAIN | 902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678) | www.samsung.com/es |
| SWEDEN | 075 - SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/se |
| U.K | 0845 SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/uk |
| EIRE | 0818 717 100 | www.samsung.com/ie |
| AUSTRIA | 0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min) | www.samsung.com/at |
| Switzerland | 0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min) | www.samsung.com/ch |

Kodnr.: DG68-00161X-02